SUGERENCIAS PARA PICAR Y COMPARTIR / SUGGERIMENTS PER PICAR I COMPARTIR

Cecina de León "VALLES DEL ESLA" (100 gr). 17,95 €
Cecina de bou de León "VALLES DEL ESLA" (100 gr.)
FREE GLUTEN

Carpaccio de picanya madurada 60 dias al estilo Harrys Bar 16,90 €
Carpaccio de picanya madurada 60 dies al estil Harrys Bar
FREE GLUTEN

Ensaladilla Russa a nuestra manera, con aceite de pimentón, anchoa y picos camperos 09,79 €
Amanida Russa a la nostra manera amb oli de pebre vermell, anxoa i crostons de pa
PESCADOS - FREE GLUTEN

Patatas Bravas con nuestra salsa exclusiva 08,50 €
Patates Braves amb la nostra salsa exclusiva
Typical Bravas Potatoes
FREE GLUTEN

Fundue de Camembert gratinado con miel de caña y pimienta rosa 11,80 €
Fundue de Camembert gratinat amb mel de canya i pebre rossa
LACTEOS - SESAMO

Torreznos crujientes de Soria 10,99 €
Cansalada torrada típica de Soria
FREE GLUTEN

Gambas rojas cristal en fritura 14,95 €
Gambes vermelles "Cristall" en fritura
PESCADOS - FREE GLUTEN

Entrantes fríos y ensaladas
Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

PR Ostras Francesas Gillardeau Nº2 (Precio Unidad) 05,50 €
Ostres Franceses Gillardeau Nº2 (Preu Unitat)
France Oysters Gillardeau Nº2 (Price by unit)
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras, ventresca de atun y olivada 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb çeba de Figueres, ventresca de tonyna i olivada
Barbastro tomato salad with Figueras onion, tuna belly and olive paste
PESCADOS - FREE GLUTEN

Timbal con salmón noruego, aguacate y mango 15,75 €
Timbal amb salmo norueg advocat y mango
Timbal of avocado, mango and norwegian salmón
PESCADO - FREE GLUTEN

Burrata catalana con tomate Monterosa, rucula y aceite de albahaca 13,50 €
Burrata catalana amb tomàquet Monterosa, ruca i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
LACTEOS - SESAMO

Carpaccio de bacalao sobre cama de tomate natural y olivada 12,55 €
Carpaccio de bacallà damunt llit de tomàquet natural i olivada
Cod carpaccio on natural tomato and olive bed
PESCADOS - FREE GLUTEN

PR Anchoas costeras del Cantábrico "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 pzas. 2 años Maduración 03,70 €
Anxoves de la costa Cantàbrica "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 peces 2 anys de Maduracio
Special delicatessen Anchovy of Cantabric Sea "Only Amar elaboration" Min. 8 und. 2 years maturation
PESCADOS - FREE GLUTEN

Virutas de foie con sus tostas y cordón de blaze de frutas del bosque 21,95 €
Encenalls de foie amb torrades i cordó de blaze de fruits del bosc
Foie shavings with their toasts and a string of forest fruits blaze
FREE GLUTEN - "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN" QUE PUEDEN SER SIN GLUTEN

Lascas de jamón ibérico "Los Pedroches" (100gr.) con pan de coca 19,75 €
Llançols de pernil ibèric "Los Pedroches" (100 gr) amb pa de coca
Pedroches iberian ham "lascas" (100 gr) with crystal bread
FREE GLUTEN - "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN" QUE PUEDEN SER SIN GLUTEN

Pan de Coca 02,75 €
Pa de coca
Coca Bread
GLUTEN

Pan sin Gluten 02,00 €
Pa sense Gluten
Gluten Bread Free

Entrantes calientes | Entrants calents | Hot starters

Canelones de la yaya 14,50 €
Canelons de l,avia
Grandma Cannelloni
LACTEOS - GLUTEN

PR Canelón XXL relleno de pato y manzana con bechamel trufada 14,75 €
Canelo XXL farcit d'ànec i poma caramel•litzada amb beixamel trufada
Canelón XXL stuffed with duck and caramelized apple with truffle béchamel
LACTEOS - GLUTEN

Pimientos del padrón con sal maldón 09,25 €
Pebrots del "Padrón" amb sal maldón
Padrón peppers with Maldón salt
- FREE GLUTEN

PR Croquetones artesanos del chef de Ceps *4 Und. Racion - "Precio Unidad extra 2,70 €" 10,80 €
Croquetes artesanes del xef de Ceps *4 Und. Raccio - "Preu Unitat extra 2,70 € "
Chef's artisan croquettes of Ceps * 4 Und. Ration - "Price extra unit 2,70 €"
LACTEOS – FREE GLUTEN

Croquetas artesanas a elegir de: Xuletón–Gambas Rojas–Rabo de Toro **(Minimo 4 Und.mismo sabor)** 11,00 €
Croquetes cassolanes a escollir de: Xuleton–Gambes Vermelles–Cua de bou **(Min.4 und.d,un sabor)**
Artisan croquettes of: Xuletón – Red Shrimp – Bull Tail **(Minim 4 units one flavor)**
LACTEOS - GLUTEN

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit 15,90 €
Escarxofes del Prat amb encenalls de foie micuit
Crispy artichokes from El Prat with foie shavings
FREE GLUTEN

LAS CLOSCAS DE NUESTROS MARES, "MEDITERRANEO Y ATLANTICO"

Tallarinas o Coquinas de playa a la plancha con lluvia de aceite aove 18,90 €
Petxines de platja a la planxa amb pluja d'oli aove
Grilled beach noodles with aove oil
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Mejillones de roca o Bouchot en función de temporada 14,50 €
Musclos de roca o Bouchot en funcio de temporada
Mussels from the Galician Rias.
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Almejas o Berberechos de las rias a la plancha **"Almejas puede ser marinera"** 17,50 €
Cloisses o Escorpinyes de les ries a la plantxa **" Cloisses poden ser marinera"**
Natural cockles o mussels o clams from the Galician Rias, Razor shellfish
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Zamburiñas Grill "Precio unidad" 03,75 €
Zamburinyes Grill "Preu unitat"
Scallops grill "Price unit"
MOLUSCOS – SOJA - FREE GLUTEN

Tallarinas de playa a la plancha con lluvia de aceite aove 18,90 €
Petxines de platja a la planxa amb pluja d'oli aove
Grilled beach noodles with aove oil
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Mejillones o Almejas o Berberechos plancha **"Almejas puede ser marinera"** 14,50 € / 17,50 €
Musclos o Cloisses o navalles o Escorpinyes a la planxa **" Cloisses poden ser marinera"**
Natural cockles o mussels o clams from the Galician Rias, Razor shellfish
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Zamburiñas Grill "Precio unidad" 03,75 €
Zamburinyes Grill "Preu unitat"
Scallops grill "Price unit"
MOLUSCOS – SOJA - FREE GLUTEN

Gambas Rojas de Huelva a la plancha S/M
Gambes vermelles de Huelva a la planxa
Grilled red prawns from Huelva
MARISCO - FREE GLUTEN

PR Pulpo gallego con parmentier de cachelos y pimentón de "La Vera" 23,50 €
Pop gallec amb parmentier de cachelos, pebrot de "La Vera" i sal fumada
Galician octopus with cachelos parmentier,smoked paprika from "La Vera"
PESCADO - FREE GLUTEN - LACTEOS

Calamares o Chipirones de playa en fritura al estilo andaluz 17,85 €
Fritura de Calamars de platja a la andalusa
Andalusian squid

Paellas, arroces y calderos (Mínimo 2 personas, precio por persona)
Paelles, arrossos i calders (Mínim 2 persones, preu per persona)
Paellas, rice and cauldrons (Mínimum 2 people, price per person)

Arroz caldoso de Bogavante — 27,50 €
Arròs caldós de llamàntol
Soupy rice with lobster
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz caldoso Marinero (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) — 21,40 €
Arròs caldós Mariner (sipia, escamarlans, musclos, cloisses, gambons i cranc blau)
Soupy rice with seafoods
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Paella marinera (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) — 21,50 €
Paella marinera (sipia, escamarlans, musclos, cloisses, gambons i cranc blau)
Seafood paella
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz de verduras del parque agrario de Gavà — 18,50 €
Arròs de verdures del parc agrari de Gavà
Vegetable rice from Gavà agricultural park
FREE GLUTEN

PR Arroz con zamburiñas gallegas — 23,75 €
(zamburiñas, sipia, cigalas, mejillones, almejas, gambones y cangrejo azul)
Arròs amb zamburinyes gallegues
(zamburinyes, sipia, escamarlans, musclos, cloisses, gambons i cranc blau)
Rice with Galician scallops
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz Negro (gambones, cigalas, sepia, mejillones, almejas y calamar de playa) — 21,00 €
Arròs negre (sipia,cloïsses, musclos, gambons, escamarlans i calamars de platja)
Black rice with cuttlefish,clams and squid
PESCADO - MOLUSCOS - MARISCOS

Arroz de montaña con costillitas ibéricas, butifarra de Calaf, pollo, ceps y shitakes — 20,90 €
Arròs de montanya amb costelletes ibèriques, butifarra de calaf, pollastre, ceps i shitakes
Rice with Iberian ribs,calaf sausage,chicken and shitakes
FREE GLUTEN

PR Arroz delicatesen con confit de pato, ceps y virutas de foie micuit — 22,75 €
Arròs delicatesen amb confit d'ànec i encenalls de foie micuit
Delicate rice with duck confit and fresh foie micuit
FREE GLUTEN

Fideuá con sepia, almejas, gambones, mejillones y cigalas — 19,90 €
Fideuà amb sipia, cloïsses, gambons, musclos I escamarlans
Fideua with cuttlefish, pranw and clams
GLUTEN – PESCADO - MOLUSCOS - MARISCOS

Arroz de Castelldefels / Arros de Castelldefels — 28,00 €
Arroz Bomba, Gambas frescas, Costillar Duroc, Alcachofas o judías en función de temporada
Arros Bomba, Gambes fresques, Costellar Duroc, Carxofes o mongetes verdes en funcio de temporada
Typical Castelldefels Rice with Fresh shrimp, Duroc ribs, artichokes or beans depending on the season
PESCADO - MOLUSCOS - MARISCOS - FREE GLUTEN



PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Pescados
Peixos | Fish

PR Lubina fresca "Estero" a la sal con guarnición de patatas "Amar" (Min.2 Personas p/p) 28,75 €
Llobarro salvatge a la sal amb guarnició de patates "Amar" (Min.2 persones-p/p)
Wild sea bass in salt with garnish of potatoes "Amar" (Min.2 people-p/p)
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Rodaballo Fresco"Estero" (500 gr,) al horno con nuestro aliño "Amar" 28,80 €
Turbot Fresc "Estero" (500 gr.) al forn alinyat estil "Amar"
Turbot Grill "Amar Style" (500 gr)
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Bacalao lomo premium de Islandia a la catalana 21,50 €
Bacallà llom premium d,Islandia a la catalana
Cod Premium to Islandia Catalonia style
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Calamar G de playa sobre cama de cebolla confitada y chips de puerro 23,50 €
Calamar G de platja damunt llit de ceba confitada i xips de porro
Big squid on a bed of black onion and leek xips
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Salmon Noruego con verduritas vapor sobre cama de parmentier de puerro 22,50 €
Salmon Norueg amb verduretes vapor damunt llit de parmentier de porro
Fresh Salmon Fish with steamed vegetables on a bed of leek parmentier
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Bogavante Canadá al estilo Formentera con ajada, patatas y huevos fritos 39,00 €
Llamàntol Canadá a l'estil Formentera amb patates i ous ferrats
Formentera-style Canadian lobster with potatoes and fried eggs
PESCADO – MARISCO – HUEVOS -- FREE GLUTEN

***SOLO POR ENCARGO – DEGUSTA NUESTRA CALDERETA DE LANGOSTA ESTILO MENORCA**
Caldereta de langosta del Mediterraneo pieza de 1400/1600 (Mínimo 2 personas) – P/P 80,00 €
Caldereta llagosta del Mediterrani peça de 1400/1600 (Minim 2 persones) – P/P
Typical Menorca Lobster (1400/1600) – Only by order – "Minim 2 persons) – P/P
PESCADO - MARISCO -- FREE GLUTEN

NO HAY AMOR MAS SINCERO
QUE EL AMOR A LA COMIDA

***TODAS LAS FRITURAS LAS PODEMOS HACER CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**
***TOTES LES FRUITES LES PODEM FER AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN**
***WE CAN MAKE ALL THE FRYING WITH CHICKPEA FLOUR THAT DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Carnes | Carns | Meats

PR Steak Tartar de Wagyu — 24,75 €
FREE GLUTEN

PR Chuletón de vaca vieja madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Precio por persona) — 29,75 €
Chuleto de vaca vella madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Preu per persona)
Angus Veal Steak Grilled Dry Aged (1000 gr.)"Min 2 pax" with Delux garnish (Price by person)
FREE GLUTEN

PR Entrecot Bife Angosto de ternera "350 g." con guarnición "Delux" — 24,75 €
Entrecot Bife Angosto de vedella "350 g." amb guarnicio "Delux"
Grilled beef "Angosto" tenderloin
FREE GLUTEN

Solomillo de Ternera madurada a la brasa (250 gr.) — 28,75 €
Filet de vedella madurada a la brasa (250 gr,)
Grilled beef tenderloin (250 gr,)
FREE GLUTEN)

Lingote de cochinillo confitado en su jugo sobre cremoso de patata — 21,50 €
Lingot de garri confitat amb el seu suc damunt llit de cremos de patata
Confit suckling pig in its juice on creamy potato
LACTEOS EN LA SALSA

Pierna de cabrito al horno al estilo Aragón — 26,50 €
Cuixa de cabrit al forn al estil Arago
Lamb shoulder Aragón style
FREE GLUTEN

Menús infantiles
Menus Infantils | Children's menus

Escalopa de pollo de corral con patatas fritas y pasta napolitana — 11,50 €
Pollastre de corral empanat amb patates fregides i pasta napolitana
Free-range chicken escalope with chips and napolitana pasta
FREE GLUTEN

Tacos de solomillo de ternera con patatas fritas y pasta napolitana — 15,00 €
Daus de filet de vedella amb patates fregides,amanida i pasta napolitana
Beef tenderloin cubes whith potatoes, salad and Napolitan pasta
FREE GLUTEN



***TODAS LAS FRITURAS LAS PODEMOS HACER CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**
***TOTES LES FRUITES LES PODEM FER AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN**
***WE CAN MAKE ALL THE FRYING WITH CHICKPEA FLOUR THAT DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Postres de elaboración propia
Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

Helados Variados, dos bolas con canutillo de galleta 5,50 €
A elegir: Vainilla, Chocolate, Turrón, Limón, Fresa - A escollir: Vainilla, Xocolata, Turro, llimona, maduixa
Ice Cream: Vanilla or Xocolat or Nougat or Lemon or strawberry
LACTEOS

Crema catalana casera quemada con carquinyoli 6,25 €
Crema catalana casolana cremada amb carquinyoli
Homemade Catalan cream burned with carquinyoli
LACTEOS – HUEVOS – FREE GLUTEN

Tatin de Manzana con ganache de chocolate blanco y toffe 7,70 €
Tatin de poma amb ganache de xocolata blanc y toffe
Apple special france tatin
LACTEOS -- GLUTEN

Tarta de Queso estilo "La Viña" 6,25 €
Pastis de formatge al estil "La Vinya"
Artisan cheese cake
-LACTEOS – FREEGLUTEN

Couland de chocolate belga con bola de helado de vainilla 8,50 €
Couland de xocolata belga amb cassoleta amb bola de gelat de vainilla
Chocolat Couland with ice cream
- LACTEOS - GLUTEN

Torrijas Gourmet con helado de vainilla y frutos rojos 6,25 €
"Torrijas" Gourmet amb gelat de vainilla i fruites vermelles
Typical spanish torrijas
LACTEOS -- GLUTEN

Copa Chesscake de maracuya 6,25 €
Copa Chessecake de maracuya
Chessecake of maracuya
LACTEOS -- GLUTEN

Tiramisú "Amar" 6,25 €
LACTEOS -- GLUTEN

Fresones del Maresme con nata montada 6,25 €
Maduixas del Maresme amb nata montada
Strawberries with cream
-LACTEOS – SIN GLUTEN

Cafe Irlandes 8,00 €
Cafe Irlandes
Irish Cofee
-LACTEOS – SIN GLUTEN

Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru 4,85 €
Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru
Masters mini gin tonic

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZAPR:

PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Vinos blancos

Vins blancs | White wines

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: xarel-lo, macabeo, moscatel	13,18 €
Vaquos Verdejo D.O.: Rueda - uvas: verdejo	14,97 €
Luis Cañas DO.: Rioja - uvas: viura, malvasía	18,35 €
Pinord Mireia D.O.: Catalunya - uvas: gewurztraminer, moscatel, sauvignon blanc	18,84 €
Albariño Pazo Rosqueira D.O.: Rias baixas - uvas: 70% albariño	19,95 €
Albariño Pazo San Mauro D.O.: Rias baixas - uvas: 100% albariño	26,75 €
Ermita d'Espiells D.O.: Penedés - uvas: macabeu, parellada, xarel•lo	19,90 €
Viña Esmeralda D.O.: Catalunya - uvas: gewürztraminer, moscatel	19,79 €
Freye Muscat Vallformosa D.O.: Penedes - uvas: parellada, moscatell muscat	18,43 €
Jose Pariente D.O.: Rueda - uvas: sauvignon blanc	22,95 €
Perro Verde D.O.: Rueda - uvas: verdejo	23,95 €
Jose Pariente Barrica D.O.: Rueda - uvas: verdejo	31,52 €

Vinos Rosados

Vins Rosats | Pink wines

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: merlot, tempranillo	13,18 €
Torres de Casta D.O.: Penedés - uvas: cariñena, garnacha	14,82 €

Vinos Tintos

Vins negres | Red wines

Cosecha

Vino de la casa Pinord Guadiana D.O.: Penedés - uvas: merlot, cabernet s.,tempranillo	13,18 €

Crianza

Petites Estones D.O.: Montsan - uvas: garnacha y cariñena	21,50 €
Viña Pomal D.O.: Rioja - uvas: tempranillo	18,59 €
Vaquos D.O.: Ribera duero - uvas: tempranillo	20,75 €
Vinyes d'Olivadrots D.O.: Emporda - uvas: syrah, garnacha, cariñena, cabernet sauvignon	24,50 €
Luis Cañas D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha	23,10 €
Luis Cañas 500 c.c. D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha	15,96 €
Muga D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	33,18 €

Reserva

Luis Cañas D.O.: Rioja - uvas: tempranillo, garnacha	34,50 €
Marques de Vargas D.O.: Rioja - uvas: Garnacha tinta, Mazuelo, Tempranillo	36,50 €
Priorat +7 D.O.: Priorat - uvas: syrah, cabernet sauvignon, garnacha	37,50 €

Sangrías

Sangría de vino tinto	18,75 €
Sangría de cava (1 Litro) con frutos rojos del bosque	24,75 €

Cavas

Cava Dibon Brut Nature D.O.: Cava - macabeo, parellada, xarel•lo	14,85 €
Castellroig "Brut Nature Reserva" D.O.: Corpinnat c. - macabeu, xarel•lo, parellada	24,80 €
Torello Brut Nature Reserva D.O.:Corpinnat c.- macabeu, xarel•lo, parellada	29,65 €
Recadero Brut Nature D.O.: Corpinnat c.- Xarel•lo, macabeo, monastrell, parellada	39,15 €

Champagne

Moet & Chandon Brut Imperial D.O.: Champagne - pinot noir, pinot meunier y chardonnay	65,50 €



QR CONEXION WIFI



QR MENU DIARIO



QR CARTA DIGITAL



QR CARTA INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



...NUESTRO AGRADECIMIENTO A TU VISITA.... "DISFRUTALO"



"MUSICA PARA AMAR"
...ESCUCHA O DESCARGA MAS DE 3 HORAS DE EXITOS MUSICALES CON LAS MEJORES BALADAS DE LA HISTORIA EN ESTE GENERO...